

Menuplan aften – juli 2026

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. onsdag	Fiskefrikadeller med remoulade, råstegte kartofler, råkost og citron		Vandmelon
2. torsdag	Høns i frikassé med sommergrønt og kartofler		Blommegrød med sødmælk
3. fredag	Gryderet med bønner, bacon og pølser		Kærnemælkssuppe med rosiner
4. lørdag	Boller i karry med sommergrønt og ris		Is med vafler
5. søndag	Langtidstilberedt nakkefilet med dampet grønt og kartofler		Æbletærte med flødeskum
6. mandag	Grønsagsrösti med sommergrønt		Jordbærgrød med sødmælk
7. tirsdag	Brændende kærlighed med grov mos		Aspargessuppe med brød
8. onsdag	Frikadeller med stuvet sommerkål og kartofler		Abrikosgrød med sødmælk
9. torsdag	Hjerter i flødesauce hertil kartoffelmos og asier	Rodfrugter i flødesauce hertil kartoffelmos og asier	Hyldebærsuppe med tvebakker
10. fredag	Pasta med kødsauce hertil salat		Koldskål med kammerjunkere
11. lørdag	Forloren hare med vildtsauce, ribsgeleé og kartofler		Ost og kiks
12. søndag	Koteletter i fad med ris		Fløderand med bærkompot
13. mandag	Æggekage med tomat, purløg og bacon		Stikkelsbærgrød med sødmælk

14. tirsdag	Pølser med kartoffelsalat, sennep, ketchup og agurkesalat		Hybensuppe med flødeskum
15. onsdag	Krebinetter med stuvede ærter- og gulerødder hertil kartofler og syltede rødbeder		Skovbærgrød med sødmælk
16. torsdag	Stegt lever med brun sauce, kartofler og gulerødder og asier	Braiseret selleri med brun sauce, kartofler og gulerødder og asier	Tomatsuppe med suppehorn
17. fredag	Gammeldagsoksesteg med estragonsauce, kartofler, perleløg og grønne bønner	<i>Fejring af 80-års fødselsdag</i> 	Citronfromage med pynt af flødeskum
18. lørdag	Tarteletter med høns i asparges	<i>Fejring af 90-års fødselsdag</i> 	Jordbæris med vafler
19. søndag	Flæskesteg med brunsauce, rødkål og kartofler		Frugtsalat med råcreme
20. mandag	Millionbøf med mos og surt		Solbærgrød med sødmælk
21. tirsdag	Grønsagsfrikadeller med sommergrønt		Mannagrød med kanelsukker og smørklat
22. onsdag	Tyrkiske kødboller i tomatsauce hertil råstegte kartofler		Blomkålssuppe med brød
23. torsdag	Dampet hvidfisk med sennepssauce, kartofler og gulerødder		Årstidens friske frugt

24. fredag	Boller i selleri med kartofler		Grønsagssuppe med brød
25. lørdag	Frikadeller med kold kartoffelsalat		Udvalg af hjemmelavet pålæg hertil sylt og brød
26. søndag	Kyllingelår med rabarberkompot, skysauce, kartofler og grøn salat med mormordressing		Æblecrumle med vanillecreme
27. mandag	Svensk pølseret med purløgsdrys		Hindbærgrød med sødmælk
28. tirsdag	Grønsagsfrikadeller hertil sommergrønt		Is med vafler
29. onsdag	Gryderet med kyllingelever, bacon og svampe hertil mos	Gryderet med grønsager, bacon og svampe hertil mos	Koldskål med kammerjunkere
30. torsdag	Hjemmelavet medister med brunsauce, gulerødder, kartofler og sennep		Oksekødssuppe med urter og boller
31. fredag	Fiskefrikadeller med hvidvinssauce, kartofler samt årstidens grønt		Pandekager med syltetøj